



Le Grand Ryeu

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

## " Menu 15 plats 2019 "

Le velouté de patate douce , crème de lardons fumés

La panacota de foie gras de canard , chutney de cerises aux épices

Le morceau de saumon en " Gravelax" , mascarpone au pesto

Le dos de cabillaud sur purée de céleri rave et parfum léger de truffe Italienne

La raviole de saint Jacques , bouillon de petits légumes au thé vert

Le filet de rouget barbet jus à la mangue

Le velouté de betterave rouge , crème aigre

La glace aux petits pois

Le mini tartare de boeuf , huile d'olive et parmesan

La poitrine de pintadeau laquée miel et thym  
purée de panais

Le magret de canard rôti jus au sherry  
chicon et abricots secs

Le camembert mariné au porto

Le Herve à la bière sur roquette et sirop de Liège

Le sorbet pomme verte , basilic et vanille

Forêt noire reuu par Alain

**Menu à partir du vendredi 18 janvier 2019**

jusqu'au lundi 22 avril 2019

au prix de 60 € par personne et de 90 € vins pendant le repas compris